

CONSEILS POUR LA CATÉGORIE FUMOIR

POITRINE DE BOEUF (BRISKET)



Les poitrines doivent être présentées effilochées, émincées, tranchées ou en dés, au bon vouloir du cuisinier, dans la mesure où il y en a six portions distinctes ou suffisamment pour tous les juges. Il peut s'agir d'une poitrine entière, simple ou pointe. **LE CORNED BEEF N'EST PAS AUTORISÉ.** Envelopper la viande une fois que vous avez obtenu la quantité de fumée désirée vous permettra de l'empêcher de sécher.

POULET



DU POULET, PAS DE LA VOLAILLE. Cette catégorie inclut le poulet de Cornouailles (ou combattant indien) et le poulet kacher. Pour la compétition, le poulet peut être préparé entier, en demi, en morceaux ou en toute autre combinaison que le cuisinier jugerait pertinente. Le poulet peut être servi effiloché, émincé, tranché ou en dés, au bon vouloir du cuisinier, dans la mesure où il y en a six portions distinctes ou suffisamment pour tous les juges.

TRAVERS DE PORC (RIBS)



Les ribs doivent posséder un os. **LES RIBS DITS COUNTRY-STYLE ET LA VIANDE DE RIBS HÂCHÉE NE SONT PAS AUTORISÉS.** Les ribs doivent être présentés avec un ou deux os. Des ribs parfaitement cuits doivent avoir une bonne tenue, ne pas être secs et résister très légèrement quand on en tire l'os. Celui-ci doit en sortir « propre » à l'endroit de la morsure. Assurez-vous toujours que les ribs soient complètement coupés, dans la mesure où les juges ne vont pas les séparer eux-mêmes.

PORC



ÉPAULE OU ÉCHINE DE PORC. Cette catégorie comprend le rôti, l'échine, l'épaule et/ou l'épaule + la palette, chaque viande pesant au moins 1,8kg au moment de l'inspection. La viande peut être présentée effilochée, émincée, tranchée ou avec n'importe quelle combinaison vue précédemment. Le porc doit être cuit entier, avec ou sans l'os. Goûtez toujours vos préparations. Le porc ne doit pas être mou.

LES PRINCIPALES ERREURS DES CUISINIERS

- ▲ Utiliser de la garniture illégale (laitue rouge, chou kale, du pe-tsaï, etc.).
- ▲ Mettre moins de six portions séparées dans la boîte de présentation.
- ▲ Ne pas avoir inscrit le numéro de son équipe sur le haut de la boîte.
- ▲ Une présentation négligée (les ingrédients doivent apparaître sous leur meilleur jour).
- ▲ Une odeur désagréable (les ingrédients doivent être appétissants).
- ▲ Sculpter ou marquer vos plats (ne soyez pas trop créatifs avec la présentation).
- ▲ Présenter de la viande mal cuite.
- ▲ Présenter la mauvaise viande.
- ▲ Dépasser la durée limite de présentation (savoir organiser son temps est très important).
- ▲ Ne pas présenter l'une des quatre catégories principales.
- ▲ Utiliser la viande destinée à la compétition pour le dîner du vendredi.
- ▲ Retourner à la maison et oublier de revenir !

CONSEILS UTILES

- Notez vos températures, vos temps de cuisson et vos résultats.
- Laissez vos viandes reposer, enveloppées dans de l'aluminium ou dans une boîte hermétique avant de les trancher, de les effiloquer ou de les hacher.
- Préparez-vous un emploi du temps et tenez-vous-y.
- Goûtez à tous vos plats et ajoutez-y votre touche personnelle.
- Prenez en photo tous vos plats dans leur boîte de présentation.
- Lisez bien la procédure de jugement, cela vous permettra de savoir sur quoi les juges s'attarderont.
- Lisez le règlement FIRE & SMOKE.
- Respectez vos voisins.
- Toutes les viandes doivent avoir été préparées chez vous, mais pas assaisonnées, injectées ni marinées.
- Allez chercher vos résultats après la remise des prix.

Bonne compèt !

BBQ CONTEST



**Déroulement de la
compétition**

Dimanche 16 juin 2019

Atelier Dalmas

60 rue des deux amants, Lyon 09

Association Fire And Smoke Lyon
inscription@fireandsmoke.fr - www.fireandsmoke.fr

FIRE & SMOKE ÉDITION 2019

Fire & Smoke, c'est un festival culinaire pour les amoureux de la viande et des passionnés de la flamme. Trois jours dédiés à la découverte du BBQ dans une ambiance faite de plaisirs simples et de moments chaleureux. Grillin', Slow-cookin', Smokin', Rubbin', Drinkin'... pour contribuer à donner ses lettres de noblesse à la cuisson au barbecue, un fondamental de la cuisine en extérieur.

Cette première édition de Fire & Smoke accueillera des cuistos reconnus du Canada, de la France et des USA pour une explosion de saveurs ouverte au grand public.

Dans un lieu atypique, situé à la lisière du Parc des Hautefeuilles de Lyon 9, vous pourrez vous relaxer au bord de la piscine, faire une partie de pétanque ou encore déguster les créations culinaires en musique.

Vendredi 14 juin

BUFFET À VOLONTÉ DÈS 18H

Sur réservation - Adultes : 20 euros / Enfants : 8 euros
www.billetweb.fr/fire-and-smoke-bbq

Samedi 15 juin

FESTIVAL DE FOOD TRUCKS BARBECUE, DÈS 10H

Entrée libre et gratuite

Dimanche 16 juin

COMPÉTITION DE BARBECUE

Entrée libre et gratuite, dès 11h

ILS SERONT PRÉSENTS...

CLUCK & SQUEAL, CANADA **JURY**

Cluck & Squeal est avant tout un assaisonnement 100% naturel, créé par deux canadiens passionnés de BBQ et de la culture du «backyard». Primés en Nord-Amérique, ils se lancent aujourd'hui à la conquête de la France !

LA GRILLE BBQ, FRANCE

La Grille, ce sont des passionnés de flambée et créateurs de moments uniques autour de la cuisson au feu de bois. Avec plus de 12000 clients servis à ce jour, la Grille propose un art de vivre culinaire chaleureux.

ONCLE JED'S TEXAS STYLE BBQ **JURY**

Oncle Jed est un texan nomade installé en France et une référence dans le domaine du BBQ. Chef-à-domicile, Oncle Jed fait la

promotion du slow-cooking et du BBQ à l'américaine à travers toute l'Europe.

MONOLITH GRILL **JURY**

Monolith Grill ce sont liberté, design et tradition réunis dans une gamme de BBQ en céramique qui illuminent les jardins d'Europe depuis des années : grillades, séchage, fumage, cuisson au four... Le géant allemand du BBQ sera là pour accompagner Fire & Smoke tout au long de l'événement.

BIGARD TRADITION BOUCHERE **JURY**

Depuis plus de 40 ans, Bigard cultive son métier de boucher avec passion. Du pré à l'assiette, Bigard maîtrise l'ensemble de la filière et garantit une traçabilité totale, des produits d'excellente qualité gustative, et donne chaque jour accès au meilleur de la viande dans le respect de la tradition bouchère.

BON POISON MICRO BRASSERIE

Imprégnée des ambiances chaleureuses et conviviales des pubs anglais, la brasserie Bon Poison prépare avec grand soin des liquides pour vous faire découvrir et partager de nouveaux plaisirs. Bon Poison produit des bières aux styles divers et variés qui vont et viennent avec les saisons.

LES FRERES BARBET RESTAURANT **JURY**

Chez les Frères Barbet, dans ce lieu inimitable à l'image d'un homme lui aussi unique en son genre, les amoureux des bons produits viennent chercher dans leurs assiettes des plats généreux aux saveurs intactes. Le véritable gourmand appréciera ici chaque attention d'un cuisinier sélectionnant les produits avec un soin tout particulier.

BOULANGERIE CHEZ JULES

C'est le savoir-faire de votre boulanger lyonnais depuis maintenant 20 ans. Des matières premières sélectionnées rigoureusement, un savoir-faire alliant tradition et transmission, un fournil dans chacune de nos boulangeries où sont préparés chaque jour nos produits frais. Chez Jules, nous mettons tout en œuvre pour vous accueillir et vous satisfaire !

BARBECUE & CO

Barbecue & Co est une chaîne de magasins spécialisés dans l'art de cuisiner autour du feu. One-stop shopping, c'est vraiment un trait distinctif du concept Barbecue & Co. Du barbecue à la viande en passant par les accessoires et les combustibles (y compris le gaz), on ressort de chez Barbecue & Co «prêt à griller» !

LE PÈRE BLANC **JURY**

Le Père blanc est un grossiste en viandes, volaille, gibier et produits frais auprès des bouchers, restaurateur, traiteurs et gms.

BOUCHERIE RESTAURANT L'ARGOT **JURY**

L'Argot est à la fois une boucherie traditionnelle, où l'on vient acheter sa viande et charcuterie, mais aussi un restaurant qui propose une cuisine traditionnelle autour de viandes d'exception.

PROGRAMME

BBQ FUMOIR

Samedi 15 juin 2019

18h	Arrivée et installation des équipes
20h	Réunion de préparation et remise des barquettes
20h30	Inspection des viandes
20h40	Début de la compétition

Dimanche 16 juin 2019

12h	Présentation Poulet
12h30	Présentation Travers de Porc
13h	Présentation Porc
13h30	Présentation Boeuf
14h à 15h	Délibération du jury
15h30 à 16h	Annonce des résultats et Prix

BBQ TRADITIONNEL - CUISSON DIRECTE

Dimanche 16 juin 2019

8h à 9h	Arrivée et installation des équipes
9h15	Réunion de préparation
9h30	Inspection des viandes
9h40	Début de la compétition
12h	Présentation Poulet
13h30	Présentation Boeuf
14h à 15h	Délibération du jury
15h30 à 16h	Annonce des résultats et Prix

Pour la catégorie fumoir, possibilité de fournir le brisket sur précommande.

Conseil et experts sur place : Jérôme Pommier (gagnant du KCBS 2018) et Mathieu Saintloup (Gérant de la Grille BBQ).

MATÉRIEL ET EMPLACEMENT

Mise à disposition du matériel, équipements et d'un emplacement stand de 3 mètres.

Forfait : 60 euros nets

Règlement à l'inscription

INSCRIPTION ET INFORMATIONS AUPRÈS DE MATHIEU
SAINTLOUP : INSCRIPTION@FIREANDSMOKE.FR